

Türk Sofrasında İTALYAN YEMEKLERİ





KÜNYE

Rakı Şişesinde İtalyan Olsam

Yazar: Elvan Uysal Bottoni

Editör: Korkut Erdur

Fotoğraflar: Derya Turgut

Tasarım: Yılmaz Aysan

Sayfa: 336

YKY Lezzet Kitapları

Rakı Şişesinde İtalyan Olsam', çilingir sofrası kültürünün samimiyetine, güzelliğine ve felsefesine karşı bir saygı duruşu. Kitabın yazarı Elvan Uysal Bottoni, bu kitabı çıkarmaya nasıl karar verdiğini şöyle anlatıyor: "İtalyan mutfağının şarapla en zor eşleşen yemeklerinden biri Vitello Tonnato. Sirkesinden yumurtasına, şarabı epey zorluyor. Rakı yanında ise enfes oluyor. Rakıyla ilk tattığımda o kadar şaşırdım ki, 'Vitello Tonnato rakısını beklermiş,' dedim. Bu kitap da o anda doğdu aslında."

Ve Elvan Uysal Bottoni, İtalya'nın farklı yerlerinde kurduğu masalarda, 'Lorlu Enginar Dolması'ndan 'Çeşnili Marul Kavurma'ya, 'Kelleli Barbunya Piyazı'ndan 'Zeytinli Fenerbalığı'na etkileyici lezzetlerle donatıyor sofrayı. Elbette rakı adabına gölge düşürmeden ve muhabbeti de eksik etmeden.

Yazar Hakkında

Elvan Uysal Bottoni, 3 Kasım 1974, İstanbul doğumlu. Hacettepe Üniversitesi, İngiliz Dili ve Edebiyatı bölümünden mezun oldu. Türkiye'de ve İtalya'da yazılı ve görsel basın alanlarında çalıştı. 2000 yılından beri İtalya'da, Roma'da yaşıyor. Alice televizyon kanalında iki yıl boyunca Türkçe Yayın Sorumlusu olarak çalıştı. 2006-2009 yılları arasında National Geographic Channel Türkiye ve National Geographic WILD İtalya kanallarının program koordinatörlüğünü yaptı. 2009'da "Mamma Mia" için işinden ayrılıp yollara düştü. Lisansüstü sinema eğitimine devam ediyor, tezini yazıyor.





*“Vitello Tonnato,
Piemonte bölgesine
özgü, soğuk tüketilen
bir yemek, İtalyan
mutfağının eski moda
lezzetlerinden.
Rüküşlüğüyle bir klasik...
Rüküşlüğüyle lezzetli...”*

Ton Balıklı Dana Eti

Vitello Tonnato

Vitello Tonnato, İtalyan mutfağının şarapla en zor eşleşen yemeklerinden. Sirkesinden yumurtasına, şarabı epey zorluyor. Rakı yanında ise enfes oluyor. Rakıyla ilk tattığımda o kadar şaşırdım ki, "Vitello Tonnato rakısını beklermiş," dedim. Bu kitap da o anda doğdu aslında.

Piemonte bölgesine özgü, soğuk tüketilen bu yemek, İtalyan mutfağının eski moda lezzetlerinden.

Rüküşlüğüyle bir klasik.. Rüküşlüğüyle lezzetli.. Bayıldığım bu yemeğin epey çirkin görüldüğünü itiraf ediyorum.

Çekimler sırasında Derya'nın korkulu rüyası olacağını biliyordum ama kitabın çıkış fikrini veren yemek olduğundan bir bakıma en önemli tarifimiz.

Vitello Tonnato çok yağsız bir etle yapılmalı, genelde Magatello ya da Girello denilen parçalar kullanılıyor.

Magatello bütün kuyruğa en yakın kısmı. Girello da yine üst butu kapsayan bir parça. Girello, Magatello'yu da kapsıyor aslında ama her Girello da Magatello olmuyor.

Vitello Tonnato genelde et haşlanarak yapılıyor. Ben kadim tarifi temel alan yıldızlı şef Davide Scabin'in tarzı ile yeni akımı birleştiriyorum.

Haşlayarak yapmak isterseniz tek parça, ipe sarılmış 500 gr eti bir soğan, bir havuç ve kereviz sapı ile haşlayarak işe başlayabilirsiniz. Defne yaprağı, karabiber tohumu da ilave edebilirsiniz. Haşlama suyuna beyaz şarap ilave edenler de var. Seçim sizin.

Bu şekilde 45 dakika haşlanıyor. Sudan çıkarılıp sarılıp birkaç saat soğuyup dinlenmeye bırakılıyor.

Sos için kullanılan malzemeler iki versiyonda da aynı. Bu şekilde yaparsanız tüm sos malzemelerini öğütücüden geçirmeniz yeterli.

Ton Balığı Sosu için

- 150 GR KONSERVE TON
- 25-30 GR ANÇÜEZ
- 4 YUMURTA
- 20-25 GR KAPARI GONCASI
- ET YA DA SEBZE SUYU
- 1 DİŞ SARMISAK
- ZEYTİNYAĞI, TUZ, KARABİBER

Şef Scabin eti haşlamak yerine rosto yapıyor. Ben kesinlikle bu yöntemi tercih ediyorum. Haşlandığında et lezzetinden kaybediyor ancak etin haşlama suyunu başka şekilde değerlendirme avantajınız oluyor.

Et ipe bağlanıyor. Sarmısak zeytinyağına atılıyor ve bu yağda etin her tarafı nar gibi kızaracak şekilde mühürleniyor. Scabin, bu aşamada tüm malzemeleri etin bulunduğu tavaya atıp ton balığını iyice kavrulana kadar etle birlikte pişiriyor. Ton iyice renk aldığında yarım bardak beyaz şarap ekleniyor. Şarap çekip alkolü uçtuğunda şef süt ilave ediyor. Yaklaşık 150 ml... Ben kendi versiyonumda bu adımı atıyorum, süt katmıyorum. Ton balığı ve diğer malzemeleri de etle kavurmadan, ete doğrudan şarap ilave ediyorum. Şef sütle eti ocakta birkaç dakika pişirdikten sonra, tavayı tüm malzemeleriyle fırına alıyor. Ben de ocakta kullandığım aynı tavayla, mühürlüyor, şarapladığım eti 180 derece fırına atıyorum. 10 dakika pişiriyor, çevirip 10 dakika daha pişiriyorum. İçi çok pişmiş olmayacak. Ancak şefin yaptığı gibi tüm malzemeleri etle pişirmeye cesaret edemiyorum, kuruyacaklar gibi geliyor. Etle süt kullanmayı da çok sevmediğimden o aşamayı tamamen atıyorum.

Benim usulümdede fırından eti çıkardıktan sonra, eti bir kenara dinlenmeye alıyorum. Etin suyunun olduğu tavayı ocağa alıp ton balığı, ançüz ve kapariyi şöyle bir ateşten geçiriyorum.

Sarmısağını çıkarıp tüm karışımı, etin suyuyla birlikte katı yumurtasını da ilave ederek öğütücüde sos haline getiriyorum. Elinizin altında zeytinyağı, et, sebze suyu bulunsun. Mayoneze yakın bir kıvam olması gerekiyor, ihtiyaç duyarsanız et suyu ilave edebilirsiniz. Çiğ zeytinyağı, sosu bir vites yükseltiyor. Her ne kadar ançüz, ton gibi zeytinyağının üzerine çıkacak güçlü lezzetler olsa da bu sosta erken sıkım sızma kullanmayı tercih ediyorum. Orta gövdeli, burnu zengin bir zeytinyağı olabilir.

Scabin karışıma bir likör bardağı Marsala şarabı da ilave ediyor. Marsala, sherry tarzı alkolle desteklenmiş, olgunlaşmış geç hasat bir tatlı şarap. Öküzgözünden yapılmış bir geç hasatla deneyebilirsiniz. Vitello Tonnata'yı meze olarak servis edeceksem bazen ben de Marsala kullanıyorum. Sıcak bir yaz günü, ana yemek olarak yapmışsam marsala kullanmıyorum.

(Vitello Tonnata'yı rozbif gibi incecik kesip üzerine sosunu dökebilirsiniz ya da ince dilimlerin içine sosu sürüp, rulo yapıp elle yenen bir yemek olarak servis edebilirsiniz.)



Lorlu Enginar Dolması

- 4 ENGİNAR
- 200-250 GR AVVALIK LORU
- ORGANİK YUMURTA
- MAYDANOZ
- TUZ, KARABİBER
- İsteyen muskat ve/veya tarçın kullanabilir.

Enginarların kalın yaprakları koparılarak temizlenir. Uç kısmı kesilir. Sapından ayrılır. Yavaş yavaş yaprakların arası açılır. Önceden hazırlanmış lor, yumurta, ince kıyılmış maydanoz ve baharat karışımı enginarın göbeğine ve yaprakların arasına iyice sıvanır. Küçük bir tencerede zeytinyağında sarımsak kavrulur, enginarlar yerleştirilir. Altları hafifçe kavrulduktan sonra yarım bardak su ilave edilerek kapalı tencerede kısık ateşte yarım saat pişer. Piştikten sonra tabaklara alındığında da üzerinde biraz zeytinyağı gezdirilebilir. Enginarla lorun, tatlı ve taze süt kokusunun harmanlandığı, bahar ve kır kokan, ılık servis edilebilecek bir eşlikçi.

Bu tarifte ben ricotta kullandım. Lor ne kadar taze ve yumuşak olursa tarifi gerçekleştirmek o kadar kolay ve lezzetli olacaktır.

Pazılı / İspanaklı Midye Spinaci alle Cozze

Sardinya ya da Toscana'nın takım adalarından gelen küçük, mis kokulu midyeleri kullanmayı tercih ediyorum. Midyeleri akan su altında iyice fırçalayıp yıkıyorum. Bir tavaya atıp kapağını kapatıyorum ve mısır gibi patlamaların, kapaklarını açmalarını bekliyorum. Çok pişirmemekte fayda var, midyeler kıvamlarını yitiriyor. Cam kapaklı tavada içini görerek bu işlemi yapabilirsiniz harika olur. Küçük bir demet ıspanak ya da pazıyı kaynar suya atıp çok kısa süre pişirdikten sonra çıkarıp buzlu suya atıyorum. Bu şekilde yaprakların rengi canlı kalıyor. Doğrama gerektirmeyecek körpe ıspanak ya da pazı kullanmayı tercih ediyorum. Yapraklar büyükse çok kısa süren haşlanma işleminden sonra tavaya almadan önce makasla iri iri kesiyorum.

Harika bir zeytinyağında iki diş sarımsağı hızlıca kavurup sebze ve açılmış midyeleri ve midyelerin suyunu ilave ediyorum. Kısa süre birlikte pişip tatlarının kaynaşmasını sağlıyorum.

Sicilya usulü susamlı ekmeği közleyip tabağın yanına ilişirmeyi seviyorum. Susam çok yakışıyor. Susamlı ekmeğe, hatta simit krutonla deneyebilirsiniz.

İspanaklı Midye Alice kanalında çalıştığım dönemde şef Antonello Colonna'nın programından öğrendiğim bir tarif. Kanalın editörüyken akşama kadar o ya da bu sebeple en az beş kez izlediğim programlarda pişenleri eve gittiğimde pişirmeyi adet edinmiştim. İspanaklı midyeyi ilk yediğimde çok şaşırdığımı hatırlıyorum. Bu lezzette bir şey yapabildiğime inanmamıştım. Sonra uzun süre yapmadım ve şefin tam olarak nasıl yaptığını hatırlamıyorum. Ben kendi usulümde yapmaya devam ediyorum. Sanırım şef sebzeleri haşlamadan kavuruyordu. Öyle de deneyebilirsiniz.

